



Miramas

Le label Ecocert confirmé en cuisine

AGROGIE. Le 16 juin, Miramas a reçu le label Ecocert « En cuisine » venant récompenser la qualité nutritionnelle des repas des cantines de la ville, qui comportent 11% de produits biologiques.



Une belle progression pour cette deuxième année consécutive d'obtention du label EcoCert avec le passage de 11% à 20% de produit bio et locaux dans les assiettes de nos cantines. Au centre, Monique Trinquet et Maryse Rodde recevant la récompense des mains de la responsable du Label Ecocert.

Crédit photo: Marion Bouillet (photo 2016)

LA LISTE DES RÉCOMPENSES ne cesse de s'allonger pour la ville. Marianne d'or en 2015 pour l'innovation et le développement durable, la labellisation de l'agenda 21 (une reconnaissance ministérielle après cinq années de travaux sur la commune), 1er prix national Zéro Phyto - 100% bio et Label Commune sans pesticide 2015. Puis aussi 3 libellules au concours national pour la politique cohérente et les actions exemplaires en matière de protection de la biodiversité, capitale régionale de la biodiversité en 2014, 3 fleurs au concours villes et villages fleuris, 18/20 UFC Que Choisir pour la sensibilisation et la qualité des menus de restauration scolaire et label du club des territoires pour la part bio dans les cantines, label Eco-quartier, ville pilote Zéro-Déchet, Zéro-Gaspillage.

À cette longue liste vient donc

s'ajouter à nouveau le label Ecocert en cuisine pour l'année 2017-2018. Le 16 juin 2016, Miramas devenait la première ville des Bouches-du-Rhône à obtenir ce label Ecocert en cuisine. Cette année, fruit d'un audit mené dans les cantines en 2017 le label vient récompenser la mise en avant du bio dans les assiettes avec près de 20% de produit bio et locaux dans les repas, un respect de la fréquence des aliments de bonne qualité nutritionnelle, de la fréquence des aliments de moindre qualité nutritionnelle et plusieurs démarches en faveur du développement durable auprès des enfants : table de tri, lutte contre le gaspillage alimentaire... Les prestataires ont eux aussi été soumis à rude épreuve avec un cahier des charges très poussé : démarches de limitation des déchets, papier, barquettes, carton, recyclage...

Le personnel aussi est intervenu pour l'obtention de ce label et reste à féliciter pour son implication : bien formé, motivé et très engagé dans la démarche «Zéro déchet, zéro gaspillage» utilisant également du matériel moins énergivore. Ce fut autant de critères qui ont permis à Miramas de maintenir le label Ecocert, label en cuisine, pour l'année 2017-2018.

Cette confirmation de label a sans nul doute plu au maire Frédéric Vigouroux, à Maryse Rodde, adjointe à l'éducation, Géraldine, adjointe au développement durable, Monique Trinquet, conseillère au PEDT (aujourd'hui NAP), Fernande Reynaud, conseillère à la santé, Jacqueline Thérény, diététicienne des cantines de Miramas, qui a porté le projet et tout le personnel des cantines (photo) qui l'a mis en application sur le terrain.

GEK